



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 21/06/2018 11:36:13

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

LUNES, 25 DE JUNIO DE 2018

MENÚ 1

| Denominación | Alérgenos |
|----------------------------|------------------------|
| Macarrones con atún | Huevos Lácteos Pescado |
| Familia | Técnica culinaria |

Pasta y cereales Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Ajos
Calabacines
Calabaza
Cebollas
Pimientos verdes
Zanahorias
Tomate triturado
Huevos de gallina, duro
Atún
Alcaparras
Orégano
Aceite de girasol
Macarrones
Terminación, queso rallado y mozzarella

| Denominación | Alérgenos |
|--------------------------------------|-------------------|
| Filete de cerdo a la parrilla | |
| Familia | Técnica culinaria |

Carnes Plato: Segundo Plancha

Ingredientes

Ajos
Cerdo, lomo
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Perejil

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 21/06/2018 11:36:13

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

| | |
|----------------------|------|
| Energía (Kcal) | 360 |
| Proteínas (g) | 14 |
| Hidratos carbono (g) | 1,56 |
| IG (g) | 0 |
| Fibra (g) | 0,06 |
| Grasas (g) | 32,9 |
| AGS (g) | 10,2 |
| AGM (g) | 14,8 |
| AGP (g) | 5,26 |
| Colesterol (mg) | 59,6 |

Minerales

| | |
|---------------|--|
| Calcio (mg) | |
| Hierro (mg) | |
| Yodo (mg) | |
| Magnesio (mg) | |
| Zinc (mg) | |
| Selenio (mg) | |
| Sodio (mg) | |
| Potasio (mg) | |
| Fósforo (mg) | |

Denominación

Alérgenos

Pimientos fritos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Fritura

Ingredientes

Pimientos verdes
Sal
Aceite de girasol

Denominación

Alérgenos

Sandía

Familia

Técnica culinaria

Fruta Plato: Postre fresca

Ingredientes

Sandía

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



**UNIVERSIDAD
DE GRANADA**

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 21/06/2018 11:36:14

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Valor nutricional aproximado (100 g)

Energía y macronutrientes

| | |
|----------------------|-----|
| Energía (Kcal) | 20 |
| Proteínas (g) | 0,4 |
| Hidratos carbono (g) | 4,5 |
| IG (g) | 0 |
| Fibra (g) | 0,5 |
| Grasas (g) | 0 |
| AGS (g) | 0,1 |
| AGM (g) | 0 |
| AGP (g) | 0,1 |
| Colesterol (mg) | 0 |

Minerales

| | |
|---------------|--|
| Calcio (mg) | |
| Hierro (mg) | |
| Yodo (mg) | |
| Magnesio (mg) | |
| Zinc (mg) | |
| Selenio (mg) | |
| Sodio (mg) | |
| Potasio (mg) | |
| Fósforo (mg) | |

Denominación

Alérgenos

Vino tinto

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Bebidas

Plato: Bebida

Ingredientes

Vino tinto

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.